FRANCISCO XAVIER CLAVIGERO

Carácter y costumbres de los mexicanos





UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

FRANCISCO XAVIER CLAVIGERO

Carácter y costumbres de los mexicanos





Presentación de

ERNESTO DE LA TORRE VILLAR

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO
2012

Edición digital

PRESENTACIÓN

Nacido en el puerto de Veracruz, Francisco Xavier Clavigero falleció desterrado en Bolonia. Ingresó en la Compañía de Jesús y fue contemporáneo del grupo brillantísimo en el que figuraron Diego José Abad, Francisco Javier Alegre, Andrés de Bazoazaval y otros más que se adhirieron a las ideas modernas y renovadoras de la filosofía y la teología. Impartió varios cursos en los colegios de Puebla, Valladolid y Guadalajara y dejó algunas exposiciones por escrito en estos planteles en las que se advierte su interés por las últimas tendencias del pensamento crítico.

Sufrió como todos sus compañeros la expulsión de los jesuítas ordenada por Carlos III y se avecindó en Bolonia, en donde formó un selecto grupo interesado en la cultura novohispana. Para defender a la Compañía de los ataques que se le hacían por su labor en California, redactó la *Historia de la Baja California,* editada en italiano en 1789. Añorando el esplendor de las culturas indianas y para abogar por la sociedad mexicana en contra de infundados ataques, escribió en español su *Historia antigua de México,* la cual se publicó en italiano en Cesena en 1780 y en español sólo hasta 1945.

Clavigero, en su *Historia antigua* y en las *Disertaciones* que la acompañan, hace justo y sentido elogio de la historia prehispánica, de sus valores, de sus hombres. Escrita en el

destierro, las reflexiones que contiene son de enorme valor, pues se ocupan de analizar con esmero el espíritu y carácter de la sociedad precortesiana.

El apartado que ahora presentamos es prueba de su honda penetración y de la admiración reflexiva que siente el autor por el pasado mexicano. En él se aleja de las interpretaciones milagreras y diabólicas para asentar macizos juicios en los que el sentimiento nacional se palpa con vigor.

Obra capital de la historiografía mexicana, la *Historia antigua de México* representa el mejor resumen del pasado indiano y ejerció una influencia enorme en los escritores posteriores; fue, en su época, la historia del México antiguo más conocida en el exterior.

En Carácter y costumbres de los mexicanos” el método y la probada imparcialidad de Clavigero lo llevan a afirmar acerca de los otros historiadores y de sí mismo:

La pasión y los prejuicios en unos autores y la falta de conocimiento o de reflexión en otros, les han hecho emplear diversos colores de los que debieran. Lo que yo diré va fundado sobre un serio y prolijo estudio de su historia, y sobre el íntimo trato de los mexicanos por muchos años. Por otra parte, no reconozco en mí cosa alguna que pueda preocuparme en favor o en contra de ellos. Ni la razón de compatriota inclina mi discernimiento en su favor, ni el amor de mi nación o el celo del honor de mis nacionales me

empeña a condenarlos; y así diré franca y sinceramente lo bueno y lo malo que en ellos he reconocido.

El padre Maneiro escribió -también en el destierro- la biografía de Clavigero y algunos historiadores modernos, como Gabriel Méndez Planearte, han penetrado lúcidamente en su pensamiento.

Ernesto de la Torre Villar

CARÁCTER Y COSTUMBRES DE LOS MEXICANOS

Las naciones que ocupaban estas tierras antes de los españoles, aunque muy diferentes entre sí en su lenguaje, y parte también en sus costumbres, eran casi de un mismo carácter. La constitución física y moral de los mexicanos, su genio y sus inclinaciones, eran las mismas de los acolhuas, de los tlaxcaltecas, de los tepanecas y de las demás naciones, sin otra diferencia que la que produce la diferente educación. Y así, lo que dijere de unos, quiero que se entienda de los demás. Varios autores, así antiguos como modernos, han emprendido el retrato de estas naciones, pero entre tantos no he hallado uno que sea exacto y en todo fiel. La pasión y los prejuicios en unos autores y la falta de conocimiento o de reflexión en otros, les han hecho emplear diversos colores de los que debieran. Lo que yo diré va fundado sobre un serio y prolijo estudio de su historia, y sobre el íntimo trato de los mexicanos por muchos años.

Por otra parte, no reconozco en mí cosa alguna que pueda preocuparme en favor o en contra de ellos. Ni la razón de compatriota inclina mi discernimiento en su favor, ni el amor de mi nación o el celo del honor de mis nacionales me empeña a condenarlos; y así diré franca y sinceramente lo bueno y lo malo que en ellos he reconocido. Son los mexicanos de estatura regular, de la cual se desvían más frecuentemente por exceso que por defecto; de buenas

carnes y de una justa proporción en todos sus miembros; de frente angosta, de ojos negros y de una dentadura igual, firme, blanca y tersa; sus cabellos tupidos, gruesos y lisos; de poca barba y rala y de ningún pelo (por lo común) en aquellas partes del cuerpo que no recata el pudor. El color de su piel es ordinariamente castaño claro. No creo que se hallará nación alguna en que sean más raros los contrahechos. Un mexicano corcovado, un estevado, un bizco, se puede mirar como un fenómeno. Su color, su poca barba y sus gruesos cabellos se equilibran de tal suerte con la regularidad y proporción de sus miembros, que tienen un justo medio entre la hermosura y la deformidad; su semblante ni atrae ni ofende, pero en las jóvenes del otro sexo se ven muchas blancas y de singular belleza, a la cual dan mayor realce la dulzura de su voz, la suavidad de su genio y la natural modestia de su semblante. Sus sentidos son muy vivos, especialmente el de la vista, la cual conservan entera aun en su decrepitud. Su complexión es sana y su salud robusta. Están libres de muchas enfermedades que son frecuentes en los españoles; pero en las epidemias, que suele haber de tiempo en tiempo, son ellos las principales víctimas; en ellos empiezan y en ellos acaban. Jamás se percibe de la boca de un mexicano aquel mal aliento que produce en otros la corrupción de los humores o la indigestión del alimento. Son de complexión flemática, pero su salivación es rara y muy escasas las evacuaciones pituitosas de la cabeza. Encanecen y

encalvecen más tarde que los españoles y no son muy raros entre ellos los que arriban a la edad centenaria. De los demás casi todos mueren de enfermedad aguda. Son y han sido siempre muy sobrios en la comida, pero es vehemente su inclinación a los licores espirituosos. En otro tiempo la severidad de las leyes los contenían en su beber; hoy la abundancia de semejantes licores y la impunidad de la embriaguez los han puesto en tal estado, que la mitad de la nación no acaba el día en su juicio; y ésta es sin duda la principal causa del estrago que hacen en ellos las enfermedades epidémicas, a lo cual se allega la miseria en que viven, más expuestos que otros algunos a recibir las malignas impresiones y, una vez recibidas, más destituidos de los medios para corregirlas. Sus almas son en lo radical como las de los demás hombres y están dotados de las mismas facultades. Jamás han hecho menos honor a su razón los europeos que cuando dudaron de la racionalidad de los americanos. La policía que vieron los españoles en México, muy superior a la que hallaron los fenicios y cartagineses en nuestra España, y los romanos en las Galias y en la Gran Bretaña, debía bastar para que jamás se excitare semejante duda en un entendimiento humano, si no hubieran contribuido a promoverla ciertos intereses injuriosos de la humanidad. Sus entendimientos son capaces de todas las ciencias, como lo ha demostrado la experiencia. Entre los pocos mexicanos que se han dedicado al estudio de las letras, por estar el común de la nación empleado en los

trabajos públicos y privados, hemos conocido hábiles geómetras, excelentes arquitectos, doctos teólogos y buenos filósofos, y tan buenos (hablo de la filosofía arábiga que se enseñaba en nuestras escuelas) que en concurso de muchos hábiles criollos llevaron el primer lugar, de los cuales aún viven algunos que podría nombrar. Muchos, concediendo a los mexicanos una gran habilidad para la imitación, se la niegan para la invención. Error vulgar que se ve desmentido en la historia antigua de la nación. Su voluntad es sensible a las pasiones, pero éstas no obran en sus almas con aquel ímpetu y furor que en otras. No se ven regularmente en los mexicanos aquellos transportes de ira, ni aquellos frenesíes del amor que son tan frecuentes en otras naciones. Son lentos en sus operaciones y de una flema imponderable que necesitan de tiempo y de prolijidad. Son muy sufridos en las injurias y trabajos y muy agradecidos a cualquier beneficio, cuando la continua experiencia de tantos males no les hace temer algún daño de la mano benéfica Pero algunos poco reflexivos, confundiendo el sufrimiento con la indolencia y la desconfianza con la ingratitud, dicen ya como proverbio que el indio ni siente agravio ni agradece beneficio. Esta habitual desconfianza en que viven, los induce frecuentemente a la mendacidad y a la perfidia y, generalmente hablando, la buena fe no ha tenido entre ellos toda la estimación que debiera. Son por su naturaleza serios, taciturnos y severos, y más celosos del castigo de los delitos que del premio de las virtudes. El desinterés y la libertad son

de los principales atributos de su carácter. El oro no tiene para ellos todos los atractivos que tiene para otros. Dan sin dificultad lo que adquieren con sumo trabajo. Su desinterés y su poco amor a los españoles les hace rehusar el trabajo que éstos les obligan, y ésta es la decantada pereza de los americanos. Sin embargo, no hay gente en aquel reino que trabaje más, ni cuyo trabajo sea más útil ni más necesario. El respeto de los hyos a los padres y de los jóvenes a los ancianos, es innato a la nación. Los padres aman demasiado a sus hijos, pero el amor del marido a la miy er es mucho menor que el de la mujer al marido. Es común (no general) en los hombres el inclinarse más a la miyer ajena que a la propia. El valor y la cobardía en diversos sentidos se alternan de tal suerte en sus ánimos que es difícil el determinar cuál de los dos prevalezca. Se avanzan con intrepidez a todos los peligros que les amenazan de parte de las causas naturales, pero basta a intimidarlos el ceño de un español. Aquella estúpida indiferencia respecto de la muerte y de la eternidad, que algunos autores creen trascendental a todos los americanos, sólo se verifica en aquellos que por falta de instrucción no han formado idea del juicio de Dios. Su particular afecto a las prácticas exteriores de la religión degenera fácilmente en superstición, como sucede a los idiotas de todas las naciones cristianas. Su pretendida adhesión a la idolatría es una quimera forjada en la desarreglada imaginación de algunos ignorantes. Uno u otro ejemplo de algunos serranos no es bastante para infamar a

todo el cuerpo de la nación. Finalmente, en la composición del carácter de los mexicanos, como en el carácter de las demás naciones, entra lo malo y lo bueno, pero lo malo podría en la mayor parte corregirse con la educación, como lo ha mostrado la experiencia. Difícilmente se hallará juventud más dócil para la instrucción, como no se ha visto jamás mayor docilidad que la de sus antepasados a la luz del evangelio. Por lo demás no puede dudarse que los mexicanos presentes no son en todo semejantes a los antiguos, como no son semejantes los griegos modernos a los que existieron en tiempos de Platón y de Pericles. La constitución política y religión de un Estado tiene demasiado influjo en los ánimos de una nación. En las almas de los antiguos mexicanos había más fuego y hacían mayor impresión las ideas de honor. Eran más intrépidos, más ágiles, más industriosos y más activos, pero más supersticiosos y más inhumanos.

Alimentos de los mexicanos

Es de admirar que los mexicanos no estuviesen sujetos a muchas enfermedades, considerada la calidad de sus alimentos. En esta materia tuvieron cosas muy particulares; porque habiendo vivido por tantos años aislados en el lago, los obligó su miseria a alimentarse de cuanto se criaba en aquellas aguas. En este tiempo de calamidad aprendieron a comer no solamente raíces de varias plantas palustres, las sierpes acuátiles de que hay abundancia excesiva, el ajolote, el *atetepitz,* el *ahuihuitla,* el *atopinan* y otras semejantes sabandyas del agua, sino también hormigas, moscas

palustres y huevos de las mismas moscas. De éstas, que llaman *azayacatl*, pescaban tantas que tenían para comer, para sustentar varias especies de aves y para vender en el mercado; molíanlas y reducían aquella masa a pelotas que, envueltas en hojas de maíz, cocían en agua con nitro. Algunos autores que las probaron dicen que no tenían mal gusto. De los innumerables huevecillos que deponen estos insectos en el junto del lago, sacaban, como ya insinuamos en otro lugar, aquella hueva que llaman *ahuauhtti.* Comían no solamente de las cosas vivientes, sino aun de cierta sustancia limosa que sobrenada en el lago, la cual recogían, secaban un poco al sol y hacían de ellas unas tortas que volvían a secar y guardaban para que les sirviese de queso, cuyo sabor remeda. Daban a esta sustancia el nombre de *tecuitlatt.* Acostumbrados a éstos y semejantes alimentos los mexicanos no los desecharon aun en la época de su mayor abundancia y, así, se veían en todo tiempo llenos los mercados de mil especies de sabandijas crudas, guisadas, fritas o tostadas que vendían especialmente para sustento de los pobres. Sin embargo, luego que con el comercio del pescado comenzaron a adquirir mejores comestibles y a cultivar ^ con su industria las sementeras nadantes en la laguna, ya se daban mejor trato y en sus convites no se echaba de menos la abundancia, variedad y buen gusto de los manjares, de lo cual fueron buenos testigos los conquistadores. Entre sus comestibles tema el principal lugar el maíz, que ellos llamaban *tlaolli,* semilla que la

Providencia dio a aquella parte del mundo en vez del trigo de la Europa y del arroz de Asia, con algunas considerables ventajas sobre una y otra semilla, porque además de su mayor multiplicación, que es notable, se aviene a cualquier clima, no necesita de tanto cultivo ni es tan delicada, ni exige como el arroz un terreno húmedo y poco favorable a la salud de los cultivadores. Por otra parte no cede al trigo ni al arroz en el gusto, ni en la bondad y fortaleza del nutrimento. Tenían, como ya dijimos, muchas especies de esta semilla, diferentes en la magnitud, en el color y en la calidad. Del maíz hacían su pan, distinto en todo al pan de la Europa. Cocían el grano en agua con cal, ya blando lo frotaban entre las manos para quitarle el hollejo, después lo molían en el metate, tomaban un poco de aquella pasta y, amasándola con golpes recíprocos en ambas palmas, formaban una tortilla orbicular y le daban el último cocimiento en el comal. El diámetro de las tortillas era regularmente de unos ocho dedos y su grosor de más de una línea; pero las hacían también más pequeñas y más delgadas, y para los señores las formaban tan sutiles como nuestro papel. Solían mezclar al maíz algunas otras cosas o para la salud o para las delicias. Para la gente principal solía hacerse el pan de maíz colorado amasado con la hermosísima flor del lino y algunas otras hierbas medicinales para templar el calor del estómago.

Este pan es el que usaron los mexicanos y demás naciones de aquel vasto imperio en tiempo de su gentilidad,

y que constantemente han usado hasta el día presente, desechando por él el mejor pan de trigo. La fábrica del pan (como de toda su comida) ha sido en todo tiempo en aquellas naciones empleo propio de las mujeres. Ellas eran las que lo fabricaban para sus familias y las que lo vendían en los mercados. No solamente les servía el maíz para pan, sino también para innumerables manjares y bebidas en diferentes mezclas y preparaciones. El *atolli* (los españoles lo llaman *atole)* son unas gachas hechas de la masa del maíz cocido, bien molido, deshecho en agua y colado; ponen al fuego el caldo filtrado por el cedazo y allí le dan nuevo cocimiento hasta que adquiérela densidad conveniente. Al paladar de los españoles son insípidas, pero reconocen su utilidad y las ministran comúnmente por alimento a sus enfermos. A los indios son tan gustosas, que no pueden pasar sin ellas; éste era antiguamente y es hasta hoy su desayuno y con él toleran las duras fatigas de la agricultura y de todos los empleos serviles en que se ejercitan. El doctor Hernández distingue diecisiete especies de atole que usaban los mexicanos, diferentes en el modo con que se preparaban y en el condimento que se les añadía. Después del maíz las semillas más usadas entre los mexicanos eran el cacao, la chía y los frijoles o judías.

Del cacao hacían varias bebidas que les eran muy familiares y entre otras la que llamaban *chocolatl.* Molían igual porción de cacao y de granos d*epochott,* echábanla en un jarrillo con una cantidad proporcionada de agua y la

revolvían y agitaban con un molinillo de palo; separaban luego en otro vaso la parte mas oleosa que sobrenadaba, y a lo restante de la bebida mezclaban un puñado de masa de maíz cocido; cocíanla al fuego hasta cierto punto y después le mezclaban la parte oleosa que le habían separado y esperaban a que se entibiase para tomarla. Éste es el origen de la célebre bebida del chocolate que, juntamente con su nombre mexicano, han adoptado las naciones cultas de la Europa, aunque alterando el nombre y mejorando la misma confección según el gusto y la lengua de cada pueblo. Solían los mexicanos, así a su chocolate como a otras bebidas que hacían del cacao, mezclarle, o por darle mayor gusto o por hacerlas más saludables, el *tlüxochil* o vainilla, la flor de *xochicanaztli* y el fruto de *axochitl,* y a veces también por endulzarla le añadían miel como nosotros mezclamos el azúcar.

De la semilla de la chía hacían una bebida muy refrigerante que hasta hoy es comunísima en aquel reino, y de ella y del maíz hacían el *chiantzotzolatolli,* que era una excelente bebida muy usada en la antigüedad, especialmente en tiempo de guerra. El soldado que llevaba consigo un saquillo de harina de maíz y de chía, se creía abundantemente provisto de víveres; en llegando la ocasión cocía en agua la cantidad que le parecía, añadiéndole un poco de miel de maguey, y con esta bebida deliciosa y nutritiva (como la llama el doctor Hernández) toleraban los ardores del sol y las fatigas de la guerra.

De la carne usaban poco los mexicanos, pero en ocasión de algún banquete y diariamente en las casas de los señores se guisaban varias especies de animales, como el *techichi,* que cebaban como hacemos nosotros con los puercos, el ciervo, el conejo, la liebre, el *coyametl* o pecar, la tuza, el armadillo y otras muchas especies de animales de la tierra, del agua y del aire; pero los más comunes eran el pavo y las codornices. De las frutas de la tierra, las más usuales eran el mamey, el zapote negro, el zapote blanco, el chicozapote, la ananá o piña, la chirimoya, el aguacate, la anona y la pitahaya; con éstas suplían ventajosamente las peras, manzanas, duraznos y demás frutas que les faltaban. Pero entre tanta abundancia de víveres carecían los mexicanos de la leche y la manteca, por faltarles las vacas, las ovejas, las cabras y los puercos. De huevos no sabemos que comieran otros que los de los pavos y de iguanas, cuya carne también comían y comen hasta ahora. El condimento común de sus manjares, además de la sal, eran el pimiento y el tomate, que se han hecho comunísimos aun en la comida de los españoles.

Su vino

Usaban varias especies de vino o bebida equivalente que hacían del maguey, de la palma, de las cañas del maíz y del maíz mismo, que es el que llaman en otras partes *chicha*, del cual hacen mención muchos historiadores de América por ser el más general del Nuevo Mundo. El modo de hacer el vino de maguey, que era el más usual entre los mexicanos y

es sin disputa el mejor de todos, era el siguiente: cuando llegaba el maguey común a cierta edad le castraban los pimpollos u hojas más tiernas del centro hasta descubrir cierta cavidad formada en la parte más interior y gruesa de dichas hojas, raíanles la superficie interior y extraían con un canuto o calabazo largo y estrecho el jugo que destilaban las hojas en la cavidad, que es muy líquido y dulce y destila en tanta copia que de una buena planta sacaban en seis meses hasta veinte arroba y en todo el tiempo de su fecundidad hasta cincuenta, según testifica el doctor Hernández; extraían el jugo aplicando la boca a una de las extremidades del cañuto y atrayendo el aire en el contenido y, con *i*\ aire, el jugo, como se hace con la bomba; recibían el jugo en una vasija y lo guardaban hasta que fermentara, que venía a ser en menos de veinticuatro horas.

Para abreviar la fermentación y darle mayor fortaleza, le mezclaban cierta hierba a la cual por ese destino llamaban *ocpatli* (medicina del vino). El color de este vino es blanco y el gusto algo áspero; tiene competente fortaleza y embriaga, pero no tanto como el vino de uva. Por lo demás no puede negarse que es una bebida muy sana y por muchos títulos apreciable, porque es un excelente diurético y un remedio eficaz contra la diarrea, tomado como se debe. El consumo de esta bebida es increíble y muy considerable la utilidad del real erario y de los que tienen plantíos de magueyes en sus heredades. Los derechos del rey por la entrada solamente del pulque que se consume en la capital suben anualmente a 300

000 pesos fuertes, pagando un real mexicano por cada arroba. El año de 1774 entraron en aquella capital 2 214 294 arrobas y media, sin contar lo que entró de contrabando y lo que vendieron en la plaza mayor los indios exentos.

Vestido y calzado

No eran los mexicanos en sus trajes, como en sus alimentos, nada superfluos. Su vestido común y ordinario era muy sencillo; reducíase en los hombres al *maxtlatl* y al *tilmatli* y en las mujeres al *cueitl* y al *huepilli.* El *maxtlatl* eran unos pañetes con que se ceñían la cintura, dejando colgado un cabo por delante y otro por detrás para reparo de la honestidad. Algunos se contentaban con cubrirse la parte anterior con un lienzo cuadrado que se ataba en la cintura en forma de delantal y les llegaba hasta cerca de las rodillas. El *timatli* o palio mexicano era un lienzo cuadrado de cinco o seis pulgadas castellanas; anudaban dos puntas del lienzo sobre el pecho o sobre uno de los hombros. El *cueitl* era otro lienzo o faldellín con que se envolvían las mujeres desde la cintura hasta más abajo de las rodillas. El *huepilli* era una camisa sin mangas propia de las mujeres.

El vestido de los pobres era de hilo de maguey o de palma silvestre y, cuando mucho, ^ de tela basta de algodón; pero el de la gente acomodada era de tela fina de algodón puro, de varios colores y con varias figuras de animales o flores o de algodón entretejido de pluma hermosa o de pelo de conejo y adornado de algunas piececillas de oro y de

vistosos flecos especialmente en los pañetes. Los hombres llevaban dos o tres palios y las mujeres tres o cuatro camisas y otros tantos faldellines de los cuales se ponían debajo los más largos para que de todos se dejase ver una parte; y sobre el *huepilli* se ponían una especie de camisón semejante a la sobrepelliz o cota de los eclesiásticos de la Italia, pero más ancho. Los señores añadían en el invierno a los demás vestidos una almilla de algodón entretejida de pluma o de pelo de conejo. El calzado de los mexicanos no constaba sino de una suela tejida por lo común de hilo grueso de maguey que afianzaban con correas o cordón, de suerte que no quedaba cubierta y defendida más que la planta del pie. Usaban algunas suelas de gamuza o de otras pieles curtidas. Los reyes y señores adornaban su calzado de oro y pedrería y los cordones eran de hilo de oro.

Ornatos de su cuerpo

Todos los mexicanos traían el cabello largo y tenían por grave ignominia el que se lo cortasen, si no era a las vírgenes que se dedicaban al servicio del templo. Las mujeres lo traían suelto sobre las espaldas y los hombres atado en diferentes maneras; pero ni unos ni otros acostumbraban cubrirse la cabeza, sino en algunos lugares distantes de la capital, en que las mujeres llevaban un pañuelo o lienzo de color leonado. Pero aunque no se cubrían la cabeza, la adornaban los hombres en ocasión de danza o de guerra con vistosos plumajes. Apenas se hallará nación en el mundo que con tanta sencillez en el vestido

juntase tanta vanidad y liyo en el adorno de sus cuerpos. Además de las plumas y joyas con que adornaban su vestido, usaban arracadas en las orejas, pendientes en el labio inferior y algunos también en su nariz, gargantillas, collares, pulseras, brazaletes y aun cierta especie de anillos en sus piernas. Los zarcillos y pendientes de la gente pobre eran de conchudas, de cristal, de ámbar o de alguna especie de piedra reluciente de poco valor; pero los ricos los traían de perlas, de esmeraldas, de amatistas o de otras piedras preciosas engastadas en oro.

Muebles y empleos domésticos

No eran correspondientes a esta vanidad sus muebles y utensilios. Su cama se reducía a una o dos esteras de enea; los ricos añadían esteras finas de palma y lienzo de algodón más o menos curiosos, y los señores telas entretejidas de pluma. La almohada de los pobres era una piedra o un madero y la de las personas distinguidas sería verosímilmente de algodón. El común de la gente se cubría con su *tilmatli* o palio, y los ricos y nobles con colchas de algodón o de pluma. No usaban mesas; comían en esteras que tendían sobre la tierra. Servíanse de manteles, de platos, de escudillas y de ollas, cazuelas y lebrillos de buen barro y de varias hechuras, pero no de tenedores o cucharas; sus asientos eran unos taburetes bajos de madera de enea o palma, o de cierta especie de cañas, a las cuales llamaban *icpalli.*

En ninguna casa faltaba el *metlatl* ni el *comalli.* El *meüatl,* o *metate* como lo llaman los españoles, que era el mortero de los mexicanos, era una piedra cuadrilonga, de unas tres palmas de largo y unas dos de ancho, arqueada y con tres pies, dos en la parte anterior y otro más alto en la parte posterior para darle la inclinación conveniente. La mano de este mortero era otra piedra poco más larga que el ancho del mortero, gruesa por en medio como unas tres pulgadas y delgada por uno y otro cabo para mayor comodidad de la molendera. Poníase ésta de rodillas, arrimaba a sus muslos el mortero por la parte más elevada y tomando con ambas manos por las dos extremidades la mano de piedra, o *metlapilli* como ellos la llaman, la bajaba y subía con fuerza sobre el maíz o cacao. Es hasta hoy muy usado este mortero en toda la Nueva España, de donde pasó a la antigua y a otros reinos de la Europa. En la Italia, donde lo adoptaron para moler el chocolate, lo hacen de mármol con varias líneas transversales elevadas sobre la superficie de la piedra para quebrantar más fácilmente el cacao. En México se hace comúnmente de una piedra muy dura de que abundan los montes que hay entre el valle de Atlixco y el volcán Popocatépetl, *y* se contentan con picarla como se suelo ha cer con las losas que se emplean en nuestras escaleras.

El *comalli, o comal* como dicen los españoles, es (porque hasta el tiempo presente es muy usado para cocer las tortillas de maíz) una tortera redonda de barro de la figura

de nuestras patenas, de un dedo de grueso y de más de dos palmos de diámetro. Los vasos en que bebían los mexicanos eran hechos de ciertos calabazos que se dan en tierras cálidas en árboles de mediana corpulencia. Unos son grandes y perfectamente redondos que llaman *xicalli* y otros menores de figura cilindrica a los cuales dan el nombre de *tecomatl.* Unos y otros son muy sólidos y pesados; su corteza es dura, leñosa y de un verde obscuro, y su núcleo es algo semejante al de las calabazas comunes.

El *xicalli* tiene de diámetro como un palmo castellano y el *tecomatl* poco menos de largo y como cuatro dedos de grueso; cada calabazo partido por medio les daba dos vasos, vaciábanles toda la sustancia interior y les daban con tierras minerales un barniz permanente de agradable olor y de varios colores, en especial de un bellísimo encarnado. Al presente los platean y doran curiosamente. Usaban también de buenos búcaros de barros que trabajaban en Cholula y en Cuautitlán.

No usaban los mexicanos candeleras en sus casas, ni candelas de cera o de sebo, ni se servían del aceite para alumbrarse; pues, aunque sacaban mucha cera de las colmenas, o no quisieron o no supieron percibir de ella el beneficio de la luz. En las tierras marítimas solían alumbrarse con los cucuyos o escarabajos luminosos y en lo restante del reino con teas que, aunque daban mucha luz y buen olor, ahumaban necesariamente la habitación. Uno de los usos de Europa que más celebraron en la llegada de los

españoles fue el de las candelas, pero a la verdad poca necesidad tenían aquellas gentes de las candelas, consagrando al descanso casi todas las horas de la noche después de haber empleado en el trabajo todas las del día. Los hombres trabajaban en sus respectivos oficios y las mujeres en coser, tejer y labrar, en hacer pan, en preparar la comida y en asear la casa. Unos y otras hacían diariamente oración a sus dioses y les ofrecían copal, por lo cual no había casa que no hubiese, como dijimos en otro lugar, sus idolillos y su incensario o braserillo. Estos braserillos eran de barro pintado y casi de la figura de nuestros copones. Sacaban el fuego con la violenta confricación de dos leños a imitación de los antiguos pastores de la Europa. Los mexicanos se valían comúnmente del leño del achiote, pero el caballero Boturini afirma que también se servían para este efecto del pedernal.

Acostumbraban los mexicanos tomar su desayuno después de algunas horas de trabajo y era regularmente de atole o gachas de maíz; hacían su comida después del mediodía, pero no cenaban, a lo menos no hallo historiador alguno que haga mención de su cena. Comían muy poco, pero bebían mucho en vanas horas del día, ya vino de maguey o de maíz, ya la chía, ya el cacao o, cuando no había otra cosa, el agua natural.

CRONOLOGÍA DE FRANCISCO XAVIER CLAVIGERO

1731	Nace Francisco Xavier Mariano Clavigero, el 9 de septiembre, en el puerto de Veracruz
1748	Ingresa al convento de Tepotzotlán de la Compañía d Jesús
1754	Finaliza su formación en la ciudad de México, donde se ordena como sacerdote
1767	A raíz del decreto de expulsión de los jesuitas, es remitido a Italia
1781	Publica *Historia antigua de México,* escrita originalmente en castellano pero traducida al italiano para su edición bajo el título *Storia antica del Messico*
1789	Termina de escribir *Historia de California* en castellano, pero aparecerá también en italiano con el título de *Storia de lia California*
1787	Muere en Bolonia
1945	El historiador Mariano Cuevas, encuentra en Bolonia la versión original castellana de *Historia antigua de México* y la publica en cuatro volúmenes
1970	Sus restos son traídos y sepultados en la Rotonda de los Hombres Ilustres en el Panteón Civil de Dolores d la ciudad de México.

BIBLIOGRAFÍA MÍNIMA

Francisco Xavier Clavigero, *Capítulos de historia y disertaciones*, UNAM, Coordinación de Humanidades, México, 1994; *Historia antigua de México*, Porrúa, México, 2000; *Historia de la antigua Baja California*, Porrúa, México, 2001; *Antología*, estudio, introducción y selección de Gonzalo Aguirre Beltrán, SEP, México, 1976; *Antología brevísima*, Gobierno del Estado de Veracruz, Xalapa, 1981; Charles E. Ronan, *Francisco Xavier Clavigero, S.J., figura de la Ilustración mexicana: su vida y obras*, Universidad de Guadalajara, Guadalajara, 1993; Gabriel Méndez Planearte, *Humanistas del siglo XVIII*, UNAM, México, 1991.

INFORMACIÓN SOBRE LA PUBLICACIÓN







AVISO LEGAL

Este texto fue publicado en la colección Pequeños Grandes Ensayos de la Dirección General de Publicaciones y Fomento Editorial de la Universidad Nacional Autónoma de México en 2004 bajo el cuidado editorial de Ana Cecilia Lazcano, Mariana Alatriste y Juan Carlos Rodríguez.

Esta edición fue preparada con la colaboración de la Dirección General de Cómputo y de Tecnologías de Información y Comunicación de la UNAM. La formación fue realizada por Genaro Antonio León Betanzos y Carolina Silva Bretón.

Primera edición electrónica: 2012

Ciudad Universitaria, 04510, México, D. F.

Dirección General de Publicaciones y Fomento Editorial



ISBN de la colección: 978-970-32-0479-1

ISBN de la obra: 978-970-32-2012-0

Hecho en México

DATOS DE LA COLECCIÓN

Universidad Nacional Autónoma de México

Coordinación de Difusión Cultural

Dirección General de Publicaciones y Fomento Editorial

Índice